CHAMPAGNE
PAUL DÉTHUNE
AMBONNAY - FRANCE

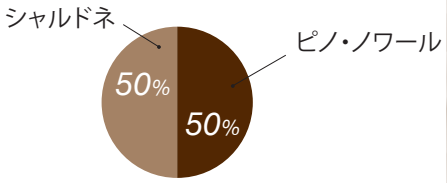
キュヴェプレステージ『プランセス・デ・テュンヌ』

グラン・クリュ

ドザージュ
エクストラ・ブリュット
5 g/L

醸造
古いワイン（34ヘクトリットルのオーク樽でのみ熟成および醸造）を加える巧みなアサンブラージュと、カーブでの長期間の熟成が個性を与える類まれないシャンパーニュです。

ブドウ品種



テイスティング

明るいローブで、美しく輝きがあり、控えめに黄色く反射する、淡い黄金色のシャンパーニュです。

最初は、ジャスミン、キンポウゲ、サンザシ、ポピー、アカシア、メドウデイジーを思わせる花束の香りと焦げた木材のニュアンスが微妙に混ざり合ったような香りがします。
しばらくたってシャンパンが開くと、溶けたバター、トースト、皮付きアーモンド、食べ頃のヘーゼルナッツの香ばしさが加わります。

口に含んだ瞬間にクリーミーでとろけるような発泡感があり、豊かで爽やかな口当たりです。レモンや肉付きのよい果実を思わせる酸味が、フルーティーで果肉感があり、骨格のしっかりとした味わいを引き立てています。中盤の味わいは、石灰質のミネラル感が全体をまとめ、率直さ、ヨードの塩味をもたらし、フルーティーでありつつ石灰感のある余韻が口の中に続いていきます。木材の効果が、豊かな食感と洗練されたタンニンの存在感をさらに強めています。その少しまばらな味も果実感やフレッシュさと融合して、ワインらしく風味豊かな完全なるフィニッシュへと発展し、余韻が長く続きます。

ワインとよく合う料理

- 丸ごとローストブルーロブスター、ホワイトバター、
- 子鴨のロースト、燻製バターでまとめたクルミとクエッチプラムとソバの実のディップ、
- シャロレー雄牛のリブ・ステーキ、フォアグラのクリーム、シャンパーニュ産レンズ豆、
- 鹿肉のフィレのロースト、ジュニパー、カボチャ、栗、根セロリを添えたもの。

参考資料

- アシェットワインガイド 2018-2019年版
- ゴー・ミヨのシャンパーニュガイド 2018-2019-2020年版
- Dussert-Gerberワインガイド2019-2020-2021
- ベタンヌ＆ティエリーのワインガイド 2020年版
- Tyson Stelzerのザ・シャンパーニュ・ガイド 2020-2021年版
- トム・スティーブンソン - クリスティーのシャンパンとスパークリングワインの世界百科事典
- リチャード・ユリーン - シャンパーニュガイドとシャンパンの香り

ボトルのサイズ

ボトル（普通サイズ）（75 cl）

GRAND CRU
★★★★
2, rue du Moulin - 51150 Ambonnay
info@champagne-dethune.com | www.champagne-dethune.com